

ЗАЛА 18

ШКАФЪ 100.

ПОЛКА 1.

№ 390.

Н. х. Н. х.

00  
1

ЗАЛА 18  
ШКАФЪ 100  
ПОЛКА 1  
№ 390.

h  
f

стр. 53-54 см.  
и послѣ стр. 56.

Олеж

# ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОТВѢТЪ,

на задачи на 1799 годъ,

Предложенныя въ Собраніи Вольнаго  
Экономическаго Общества въ Санкт-  
петербургѣ, бывшемъ Октября 9 дня,  
1798 года, и въ вѣдомостяхъ публи-  
кованныхъ Октября 26 дня. № 86.



ИЗДАНИЕ

*Августа Вицмана.*



САНКТПЕТЕРБУРГЪ,

1799 года.

Рукопись подъ названіемъ: „Пре-  
дварительный отвѣтъ на задачи пред-  
ложенныя въ собраніи Вольнаго Эко-  
номическаго Общества,, отъ Санктле-  
тербургской цензуры напечатать поз-  
воляется. Апрѣля 30 дня 1799 года.

Семень Копельниковъ.



# СОДЕРЖАНІЕ.

Стран.

Задачи предложенныя отъ вольнаго  
Экономическаго Общества. - - - 1

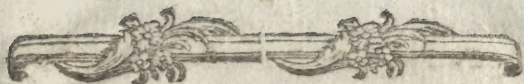
а. Отвѣтъ на третью задачу.

1. Изъ оливковаго масла выводитьъ  
испортившійся запахъ. - - - 9
2. Какъ беречь деревянное масло,  
чтобъ не испортилось. - - - -
3. Какъ поправлять всякое испор-  
тившееся постное масло. - - 10
4. Какъ беречь деревянное масло,  
чтобъ оно не портилось. - - 12
5. Дѣлать масло коровье, похожее  
на Голландское. - - - - 13
6. Солить масло коровье такъ,  
чтобъ оно во весь годъ было свѣже. 14
7. Какъ сберечь чрезъ долгое время  
копченые окорока не вредимо. - 15
8. Средство сохранять свиной жиръ. 16
9. Средство сохранять долгое время  
жиръ, соленую поросятину и окоро-  
ка такъ, чтобъ они не портились. -
10. Показаніе какъ наилучшимъ обра-  
зомъ и чрезъ долгое время беречь  
копченые свѣспные припасы. - 19

б. Отвѣтъ на первую задачу.

1. Просовая и каштанная мука. - 20
2. Весьма полезный и питательный  
сухарь. - - - - - 21
3. Дешевая для людей пища, такъ  
называемой супъ Дофинуазскій. - 22

4. Опыты предложенной здѣсь пищи. 24
5. Дешевой супъ изъ сорочинскаго  
пшена. - - - - - 26
6. Каромилла новое питательное сред-  
ство утоляющее голодъ и жажду. -
7. Другой способъ опъ голоду и  
жажды. - - - - - 28
- с. Отвѣтъ на вторую задачу.
1. Изъ плодовъ дикихъ деревъ кашта-  
ны, желуди дубовые и буковые упо-  
требляются въ печеніи хлѣбовъ. - 30
2. Другій способъ приготавливать же-  
луди для хлѣба есть слѣдующій. 32
3. Хлѣбъ изъ яблокъ. - - - - 35
4. Хлѣбъ изъ тыквъ съ шишками. 36
5. Хлѣбъ изъ овса. - - - - 43
6. Хлѣбъ изъ пырейника. - - - -
7. Варить пиво изъ корней въ пра-  
вы пырейника. - - - - 45
8. Еще нѣкоторыя растѣнія, корни  
и иныя вещи изъ коихъ хлѣбъ мо-  
жетъ быть приготавливаемъ. - 47
9. Калифорнская поваренная записка. 49
10. Какъ можно приготовить въ  
кушанье свои перчатки. - - 52
11. Лягушки лакомое кушанье Испа-  
ліянцовъ и Французовъ. - - - -
12. Превосходное средство долгое вре-  
мя пребыть безъ пищи съ присово-  
купленіемъ примѣровъ. - - - 54



Предварительной отвѣтъ на  
задачи на 1799 годъ предло-  
женные въ собраніи вольнаго  
Экономическаго Общества въ  
Санктпетербургѣ , бывшемъ  
Октября 9<sup>го</sup> дня 1798 года и въ  
вѣдомостяхъ публикованныя  
Октября 26<sup>го</sup> дня въ N° 86.

Задачи суть слѣдующія.

1. Съ нѣкотораго времени помышляемо  
было о томъ, чтобы кромѣ муки обы-  
кновенныхъ хлѣбныхъ породъ пригото-  
влять такъ же и изъ другихъ растѣній,  
подобнымъ образомъ, для простаго наро-  
да вкусную и здоровую и притомъ де-  
шевую пищу. Въ семъ намѣреніи удач-

но Г. Графомъ Фонъ Румфордомъ произведенные опыты и его вкусная и дешевая картофельная похлѣбка безъ мяса и муки всѣмъ извѣстны, которой въроятныя пробы учинены были однимъ изъ нашихъ почтенныхъ Членовъ. И такъ не можно ли бы было изобрѣсти подобный составъ, которой бы въ сухомъ видѣ представленной сохранялся на долгое время и производилъ бы взвареніемъ съ прѣсною водою вкусную и при томъ дешевую ѣснву или кисель. Таковой составъ во многихъ случаяхъ служилъ бы съ великою пользою, особливо путешествующимъ на морѣ и для войскъ. Сего ради такой предметъ соотвѣтствовалъ бы слѣдующей задачѣ, а именно.

„Изобрѣсти составъ изъ обыкновенныхъ дешевыхъ и вездѣ находящихся жизненныхъ припасовъ (кромѣ мяса), особливо изъ муки и шиповатыхъ, какъ на примѣръ, изъ картофелей и, пому подобныхъ, растѣній, которой бы легкимъ способомъ въ сухомъ видѣ доставленной, долгое время невредимымъ сохранялся; изъ котораго бы на примѣръ, солдаты по крайней мѣрѣ на



„всесенъ дней пищу, безъ отягощенія въ  
 „своей сумкѣ или ранцѣ носить и въ  
 „скорошнѣ одною только подливкою ки-  
 „пящей воды вкусную, здоровую и де-  
 „шевую похлѣбку или кашу пригото-  
 „лять могъ, которая бы была лучше,  
 „однакожъ не дороже похлѣбки изъ обык-  
 „новенныхъ сухарей.„

Отвѣствующіе на сію задачу долж-  
 ны экономическому обществу доста-  
 вить не только ясное и подробное опи-  
 саніе изобрѣшенія своего, съ показаніемъ  
 употребляющихся къ сему матеріаловъ,  
 количества ихъ, цѣны и образа какъ съ  
 ними поступать, но и прислать такъ  
 же въ общество достаточныя пробы  
 ихъ составовъ.

За наилучшій на сію задачу отвѣтъ,  
 изобрѣзатель и сочинителю доставится  
 золотая медаль въ 30 червонныхъ, на-  
 значенная отъ Императорскаго Экономическаго Общества.

2. Колосныя растѣнія, съ опдален-  
 иѣйшихъ временъ въ употребленіе вве-  
 денныя, отъ которыхъ получающіяся  
 хлѣбныя сѣмена, ежегодно великихъ отъ  
 земледѣльца требуютъ трудовъ, что  
 бы сѣмена свои съ лихвою приносили;

но земля, и все прилѣжно обработанная, не всегда удовлетворяетъ желаніямъ земледѣльца, и не возвращаетъ повѣрен-ныхъ ей сѣмянъ съ толикимъ избыт-комъ, чтобъ ихъ чрезъ цѣлой годъ на пропитаніе человѣку доставало. Бывали такъ же времена, въ которыя цѣлыя страны великую нужду въ хлѣбѣ пре-терпѣвали; отъ чего неоднократно смер-тоносной послѣдовалъ голодъ; не смо-тря на то, послѣ многихъ бѣдствій, ко-торыя претерпѣлъ родъ человѣческій, никто изъ смертныхъ не приложилъ всевозможнаго старанія къ открытію новыхъ растѣній, которыхъ бы сѣмена рожь или пшеницу замѣнять могли, и всѣ народы продолжали сѣять пошѣ-токъ хлѣбъ, которой открыла и въ употребленіе ввела отдаленнѣйшая дре-зность. Но первыхъ вѣковъ люди, ко-торымъ одолжены мы сими полезными открытіями, не упражненіемъ въ боша-никѣ, но случайно или по нуждѣ дошли до познанія хлѣбныхъ растѣній: а какъ въ наши времена знаніе растѣній до та-кого доведено совершенства, что всѣхъ странъ древа, кустарники и травы бо-

таникамъ сдѣлались извѣстны, (\*) то весьма вѣроятно, что изъ великаго ихъ множества могутъ найтись такія, которыя всѣму человѣческому роду будутъ полезны. „Поэтому и желательно, „чтобъ искусные ботаники показали ко- „лосыныя или другія расцвѣтныя, которыхъ

(\*) Не знаю, — ибо всѣ новые ботаники утверждаютъ что намъ еще не всѣ произрастѣнія извѣстны, что такъ же подтверждаетъ и опытъ, велику безпрестанно вновь произрастѣнія открываются. Докторъ Роксбургъ великій ботаникъ въ Оссингденъ самъ только соблазненно въ недавнее время открылъ такое растение (Cordia alliodora) расцвѣтныя, описалъ оная, и оная нарисованъ и сообщилъ въ ученое Копенгагенское общество.

Флорентинскій Профессоръ Джерви открылъ новое расцвѣтѣ, которое описалъ онъ подъ именемъ *Carduus spinosissimus*. Господинъ Перуцци вновь открылъ болѣе 100 породъ грибовъ.

Мини, новый Французскій ботаникъ, въ 1796 году привезъ изъ Лузіаны новый родъ Сафора Коего корень даетъ прекрасную желтую краску.

Сказываютъ такъ же что въ Дрезденѣ въ прошедшемъ году открыто новое расцвѣтѣ. И такъ далѣе. Изъ сего явствуется, что люди весьма еще далеки еще того, чтобъ открыть всѣ расцвѣтныя.

сѣмена, стволы или корни содержатъ въ себѣ мушное вещество, которыя бы, одинъ разъ будучи посѣяны, чрезъ нѣсколько лѣтъ отъ корня родились, а когда будущъ они одногоднѣя, то бы по крайней мѣрѣ обильнымъ плодородіемъ отличались. и изъ муки ихъ можно бы было дѣлать хорошій хлѣбъ.

При показаніи шаковыхъ растѣній надлежитъ означить; 1) родъ и видъ растѣнія по Линнеевой системѣ; 2) страну, въ которой она самопроизвольно родится; 3) качество земли, на которой растѣтъ; 4) время, въ которое созрѣваетъ; 5) количество сѣмянъ, которыя приноситъ; 6) доброту муки и печенаго изъ нее хлѣба; 7) ежели открываются такія растѣнія, которыхъ стволы или корни мушное вещество давать могутъ, то показать, какъ оное изъ нихъ извлекать и къ печенію хлѣба приготавливать должно: но паче всего желательнѣе, чтобъ хотя одно открыто и показано было такое растѣніе, которое бы обильно приносило хлѣбныя сѣмена, и одинъ разъ бывъ посѣяно, чрезъ нѣсколько лѣтъ отъ корня своего произрастало, не требуя ежегодно паханія земли.



За наилучшій отвѣтъ на сію задачу опредѣлило общество въ награжденіе золотую медаль въ 20 червонныхъ, назначенное неизвѣстнымъ его членомъ.

3) Извѣстно, что всѣ жирные свѣтныя припасы, какъ то: масло свѣжее и топленое, свиной шукъ, солонина, выжатыя масла и тому подобное, дѣлающіяся прогорклыми, отъ чего они не только для употребленія неприятны, но такъ же и здоровью весьма вредны бывающіе, въ разсужденіи чего вопрошается.

„Какими способами и какъ поступать надлежитъ, чтобъ такіе запасы въ большомъ количествѣ не такъ скоро, какъ обыкновенно, портились и, какъ можно уже пропуклые и прогорклые припасы вообще, или каждый изъ нихъ особенно, наилучшимъ образомъ, поправлять, опиявъ дурной вкусъ, и не дѣлая вреда человѣческому здравію?“

За наилучшій на практикѣ основанный отвѣтъ на сію задачу назначается отъ Экономическаго Общества медаль въ 20 червонныхъ.

Отвѣты на сіи задачи должны снабжены быть произвольнымъ изрѣченіемъ съ приобщеніемъ запечатанной записки, содержащей съ наружи то же самое изрѣченіе, и внутри имя и мѣстопребываніе сочинителя. Отвѣты могутъ быть написаны на Россійскомъ, Немѣцкомъ, или Французскомъ языкахъ, но точно и четко, и съ подписаніемъ въ *Экономическое Общество въ С. Петербургѣ*; но оныя отъ иностранцевъ, приняты не будутъ безъ записки почтовой до Мемеля. Сими задачамъ назначается срокъ 1-го Сентября будущаго 1799 года, но прошедшій котораго никакое уже сочиненіе на разсмотрѣніе принято, и въ конкурсѣ допущено не будетъ.

Пока отвѣты на сіи вопросы пришлются, которыя къ 1. Сентября сего 1799 года по почтѣ, заплативъ почтовые деньги до Мемеля, въ Санктпетербургъ должны быть доставлены, пока будущіе прочтены, апробованы, переведены, напечатаны и опубликованы; то по истинѣ пройдетъ года два: чего ради я за полезное призналъ сей предварительный отвѣтъ немедленно издашь.

Но не должно думать, чтобъ я здѣсь показывалъ нѣчто чрезвычайное, неожиданное, или тайное; ибо тушѣ предлагаю я не иное что, какъ то, что во многихъ экономическихъ книгахъ уже напечатано и я желаю только сѣе далѣе распространить для свѣдѣнія тѣхъ, коего не знаюшѣ.

---

Я желаю отвѣчать прежде на третью задачу, къ коей принадлежатъ слѣдующія средства:

**Изъ оливковаго масла выводишѣ испортившійся запахъ.**

Примѣшать въ него малое количество квасцовъ, или влить кипячей воды.

**Какъ беречь деревянное масло, чтобъ не испортилось.**

Для сбереженія деревяннаго масла отъ порчи должно взять нѣсколько сего масла и воску по равному количеству, раз-

пошпнть вмѣстѣ, положить шуда под-  
жаренной соли и анису и такъ вылить  
въ маслянную бочку.

## Какъ поправлять всякое испор- тившееся постное масло.

Чтобъ постное масло, которое стало  
поршилось, очистишь, надлежитъ мышь  
его въ разсоленной водѣ до толѣ, пока  
оно совершенно снанаеиъ мушно. Самой  
насыщенный рѣшторѣ пошану сѣ муш-  
ное масло онятъ очищасиѣ. Можно еще  
сдѣлать лучше: влить на гаждый фунтѣ  
масла полагая по 16 унцѣѣ на фунтѣ,  
отѣ 8 до 10 капель масла толченаго вишна-  
го камня, размѣшати масло деревянную  
мѣшалкою и дать ему нѣсколько часовѣ  
поспоать, чтобѣ оно устоялось, въ слѣ-  
дующій день влить въ него нѣсколько  
теплой воды, размѣшати все и тогда  
видно будетѣ какъ опдѣлается на дно  
бѣлая осадка отѣ щелочной соли и по-  
поршившихся частей, послѣ сего слить  
его въ сосуды и дать ему закиснуть  
въ нихъ съ веществами, которыя ки-  
слоту поглощаютѣ и дѣлаютѣ масло



вкуснымъ; вещества сїи суть: яблоки, вишни, сливы, а особливо морошка. Изъ сихъ овощей можно удобно выжимать сокъ, такъ, что сѣмена ихъ въ жидкость сїю не попадутъ. Съ яблокъ и сливъ напередъ должно кожу снимать и послѣ давить. Если одну часть сего соку влить въ десять частей масла, то масло въ скоромъ времени начнетъ закисать. Оно поднявшася броженїя масло станетъ мутно. Должно смотрѣть, чтобъ плева, которая бываетъ сверху масла, не плѣсневела; надлежитъ ее толчасъ разбивать, чтобъ она ко дну опускалась. Когда броженїе уйдетъ, тогда масло станетъ чисто и вкусомъ приятно. Оно стоитъ долгое время не-вредимо при новыхъ своихъ свойствахъ. Оно земляники броженїе длится долѣе, однако же если прибавитъ къ сему немного меду сырку, то броженїе остановится. Морошка особливо оставляетъ свой тонкій вкусъ въ маслѣ. Оно держится долго на своихъ дрожжахъ въ суднахъ, которыя плотно заколочены, а послѣ сливаютъ его съ оныхъ дрожжей.

Можно масло чистить еще и слѣдующимъ образомъ и при томъ скорѣе: взять одну часть поваренной соли и три части незаморенной извѣсти, сварить щелокъ, процѣдить и влить его въ испортившееся масло. Отъ сего нечистота скоро отстаетъ и плаваетъ между щолокомъ и масломъ. Однако сей способъ чищенія еще несовершененъ. Между тѣмъ большая часть сего роду масла даже тогда имѣетъ уже свою порчу, когда изъ тисковъ вынимается, особливо, если къ тому еще его и нагрѣвали.

Какъ беречь деревянное масло, чтобы оно не поршилось.

Поврежденіе деревяннаго масла, для торгующихъ симъ продуктомъ, составляетъ всегда значительный убытокъ; чего ради тѣ способы, помощью которыхъ можетъ быть сіе отвращено, тѣмъ вѣще достойны быть объявлены каждому. Чтобы масло такое сохранить отъ порчи, то нѣтъ къ сему удобнѣе слѣдующихъ способовъ: надлежитъ оно подѣлить на каждый лѣша, или нѣсколько разъ въ

тоду, сливатьъ въ другіе чистые сосуды и съ такою осторожностію, чтобъ подонки всѣ оставались въ старой посудѣ. Изъ каштаннаго дерева посуда можетъ къ сему служить удобнѣйшею. За нѣсколько дней напередъ должно въ сію посуду налить чистой воды и смотрѣть, не течетъ ли она, потомъ выливъ воду, влить шпифъ крѣпкаго ренковаго уксусу, смѣшаннаго съ нѣкоторымъ количествомъ воды и напередъ разогрѣтаго и такимъ образомъ поболтавъ въ бочкѣ, дать ей постоять двѣе сулки съ сею водою, послѣ выливъ воду, вмѣсто ея влить масло, заткнуть бочку и поспавить ее въ чистое холодное мѣсто.

Дѣлать масло коровье, похожее на Голландское.

Взять одинъ фунтъ нѣсколько стараго Голландскаго сыру и очистивъ его отъ всякой нечистоты, смѣшать съ такимъ количествомъ сметаны, какое надлежало бы почти употребить для 8 фунтовъ масла, то есть, когда сыръ

напередъ съ малымъ количествомъ смешаны размѣшанъ такъ, что уже нѣтъ комковъ, тогда всю остальную смешану въ него положишь и размѣшать его такъ какъ обыкновенно водится. Смѣшавъ такъ образомъ сыръ со смешанною, должно смыть его послѣ теплою водою, то сдѣлается прекрасное, желтое, пыльное и такое вкусное, какъ самое лучшее Голандское масло.

Солишь масло коровье такъ, чтобы оно во весь годъ было свѣже.

Взять хорошаго масла, положить его въ чистое блюдо, налить водою и перемѣсить раза два, или три, чтобы все молоко и нечистота отъ него опали, послѣ слить воду, положить на одинъ фунтъ масла два лота соли, перемѣшать хорошенько либо деревянною пѣсилкою, либо рукою, поставивъ въ погребъ, чтобы оно постояло и послѣ опять лучше перемѣсить, склать его въ дубовую кадочку на полотнѣ и на-



лить его соленою водою такъ, чтобъ  
сипяло на ладонь, послѣ поставить въ  
хорошей холодной погребъ и по желанію  
брать его, сколько потребно. Такимъ  
образомъ соляшь масло во всемъ Тирин-  
гѣ, и такое масло весьма вкусно и  
хорошо.

Какъ сберечь чрезъ долгое  
время копченые окорока не-  
вредимо.

Копченые окорока могутъ лежать 6 и  
8 быть хороши и вкусны; если шокмо  
содержать ихъ слѣдующимъ образомъ:  
взять чистой буковой золы, насыпать  
ее въ сухомъ покоѣ и положить на нее  
окорока, и свѣрху опять на нихъ насы-  
пать сей же золы на полъ дюйма. Окоро-  
ка можно класть звенами одинъ на дру-  
гой, ихъ не можешь погредеть ни хо-  
лодъ, ни теплота, если только покой,  
сколь можно, будетъ охраняемъ отъ  
воздуху.

## Средство сохранять свиной жиръ.

Давъ полежасть жиру двѣ недѣли въ соли, надобно взять ящикъ, въ которой бы умѣстилось три куска и положить на дно сѣна. Каждый кусокъ обернуть такъ же сѣномъ; и между шѣмъ всѣ три куска проложить онымъ. Сѣ не допуститъ порчу и чрезъ годъ будетъ жиръ столько же свѣжъ какъ въ первый день, надобно только стараться сберечь его отъ мышей и другихъ гадовъ, кои могутъ заполнить въ корѣбку.

Средство сохранять долгое  
время жиръ, соленую поросы-  
шину и окорока такъ чтобъ  
они не портились.

Но вынутой кусковъ мяса изъ судна въ коемъ оно солилось, обыкновенно подвергаютъ ихъ открытому воздуху,

чтобъ оно осохло. Для сего вѣшаютъ куски къ потолку покоя и даже въ большія трубы, дабы сушась, особливо окорока, получили нѣкоторый родъ дымнаго вкусу, который очень хорошъ. Я не хую сего обыкновенія, должно продолжать его, по крайней мѣрѣ пока все хорошо высохнетъ; но сельскіе жители и другіе не должны бы довольствоваться симъ только дѣйствиємъ: они починаютъ, что шунтъ уже все сдѣлано и осматриваютъ ихъ висѣть до нѣхъ поръ, пока починутъ за нужное продать или употребить собственно для себя. Между тѣмъ когда такое мясо виситъ очень долго, то воздухъ дѣйствуетъ на него съ весьма большою силою, лишаетъ жиръ и мясо всѣхъ водяныхъ самыхъ нѣжныхъ частицъ и дѣлаетъ его противнымъ даже для самаго грубаго вкуса.

Для предупрежденія сего неудобства, надлежитъ поступая по обыкновенному образу, вынуть жиръ, окорока или свѣжепросольное мясо изъ кадки, обсушить его на открытомъ воздухѣ вѣшая его къ потолку или въ трубы. Но лишь только будетъ примѣчено, что мясо совершенно обсохло (для сего не пре-

буется болѣе двухъ или уже много прехъ  
 медѣль) то снятъ и не осмазывать бо-  
 лѣе на воздухѣ. По томъ положить его  
 въ винную бочку, которая должна быть  
 очень чиста; и чтобъ куски одинъ до  
 другаго не касались, должно переклать  
 ихъ самымъ хорошимъ и сухимъ сѣномъ  
 какое только найши возможно будешь;  
 ибо естѣли сѣно будешь худое или сы-  
 рое, то оно и мясо можетъ повредить  
 и сообщить оному дурной вкусъ, такъ  
 какъ равномерно и хорошій. Сдѣлавъ сіе  
 должно нести о томъ, чтобъ все мя-  
 со покрыть сѣномъ, закрыть крѣпко  
 бочку и поставить ее въ свѣжее мѣсто  
 или въ погребъ. Жиръ и окорока сохра-  
 няются удивительнымъ образомъ въ про-  
 долженіи двухъ или трехъ лѣтъ не из-  
 портятся. Выгода сія кажется заслужи-  
 ваемъ того, чтобъ обратить на нее  
 вниманіе.

---

## ПОКАЗАНИЕ

Какъ наилучшимъ образомъ и  
чрезъ долгое время беречь коп-  
ченые сѣстные припасы.

Вѣшчина, скороха, калбасы и всякое  
копченое мясо отъ долговременности ста-  
новится желто, не вкусно и ржаво; а  
лѣшомъ сильно нападаетъ на оное и  
почитъ его червь: сѣ причиняетъ отъ  
часни вредъ и убытокъ, отъ часни же  
крайнѣ безобразитъ пышные столы. Для  
чего предлагается здѣсь самый лучший  
способъ сохранить все копченое. Ежели  
вѣшчина, солонина и калбасы опкопшат-  
ся, то надлежитъ сперва развѣшавъ  
оня въ чуланѣ и дать имъ сѣ со-  
хнутъ. Въ началѣ Апрѣля должно для  
ихъ поклажи взять вычещенные надле-  
жащимъ образомъ ящики, въ которыхъ  
дно усыпать мѣлкою, сухою, просѣян-  
ною золою; пономъ положить шупъ  
рядъ солонины, вѣшчины или чего бы то  
ни было. По учиненіи сего слѣдуетъ на  
оной слой оныя насыпать нарочно



толсто золою; и сѣе продолжать до самаго верхняго слоя, который подобнымъ образомъ покрыть золою. И такъ мухамъ, отъ которыхъ, какъ извѣстно, родятся черви, не можно будетъ садиться на сѣе мясо и оное сквернить. Такимъ образомъ на окорокахъ жиръ останется всегда бѣлымъ; въ чемъ состоятъ вообще вся ихъ краса; и они будутъ хороши; а ежели случится окорока или колбасы посылать въ жаркую лѣтнюю пору въ дальное мѣсто, то надлежитъ только бѣже ихъ золою посыпать, то они дорогою нисколько не испортятся.

---

Теперь приступаю я къ описанію изъ первые двѣ задачи, изъ которыхъ первой, совершенно удовольствіемъ проса слѣдующимъ образомъ приготовленное:

Взявъ просо, сварить его и когда оно уварится, дать чѣмъ оно въ водѣ разбухло, потомъ разкласть его на доскахъ комами и дать ему на солнцѣ или въ тепломъ покоѣ высохнуть. Послѣ сего растереть его въ муку, высыпать въ кадки и деревянными песнями въ кад-

какъ убить, чтобъ воздухъ не проходилъ.

Если понадобится, тогда взять сей муки, сколько потребно, влить въ нее вина, молока, пива или воды; то и сдѣлается тотчасъ хорошій кисель, коимъ прежде хорошо уварился и вымокъ такъ, что ни дрова, ни огонь больше ненужны.

Еслибъ въ Россіи находились каштаные лѣса такъ какъ въ Италіи, то бы я сдѣлалъ предложеніе каштаны лупить, сушить и молоть муку, которую плотно укладывать въ ящики, или кадки, беречь отъ воздуха и держать для употребленія. Можно муку сію ѣсть сырую и сухую не имѣя нужды ни въ огнѣ ни въ водѣ. Ржаная мука въ кадкахъ убившая доставляетъ такую же выгоду, только сія не такъ хороша какъ каштанная.

## Весьма полезный и питательный сухарь.

Взять съ пивоварни хорошаго пива, такого въ которое еще не положенъ

хмѣль и которое еще не перебродилось и варить его должно, пока сдѣлается оно какъ сырѣй. Послѣ замѣснть шѣсто изъ муки на водѣ, положишь въ него кислаго пѣста и дать споятъ ночь, чѣмбъ оно взело. Потомъ вливъ въ шѣсто сего увареннаго пива, испечь сухарь, то на цѣлой день довольно будетъ одного; ибо онъ въ двое питательнѣе шоколада.

## Дешевая для людей пища, такъ называемой супъ Дофинуазскій.

Кромѣ картофельнаго супу Графа Румфорна при нынѣшней дороговизнѣ не непріятно будишь, когда я объявлю дешевое, крѣпительное и питательное средство, которое извѣстно подъ именемъ *Дофинуазскій супъ*. Сѣе средство вывезено изъ Турціи или изъ цѣлой Асіи, гдѣ жители, по причинѣ худого земледѣія, часто претерпѣваютъ недостатокъ въ хлѣбѣ, сорочинскомъ пшенѣ и сему подобномъ. И какъ въ послѣднюю войну разныя провинціи во Фран-

цій страдали отъ дороговизны, то супъ сей мало, а особливо въ Дофинъ введенъ былъ въ употребленіе. Шестъ человекъ однимъ фунтомъ ржаной муки могутъ набдаться до сына два раза въ день. Приготовленіе еснъ слѣдующее.

Взявъ одинъ фунтъ хорошей, однако же не самой чистой ржаной муки, растворить ее въ сколько солоноватого ведоу, такъ чинобъ слѣзати жидкое пѣсно, сіе пѣсно дѣлать на частицы величяю по яйцу и раскашавъ ихъ скалкою сколько можно по тонѣ, класть на столъ одну за другою. Между пѣмъ держатъ стоятъ на огнѣ глиняный горшокъ, налитый двумя шпофами воды, и когда вода закипитъ, тогда ее посолишь и положишь въ нее  $\frac{1}{4}$  фунта коровьяго масла или сала. Послѣ сего такъ и варишь и когда закипитъ вода бѣлымъ ключемъ, тогда взять гладко раскашанныя лепешки пѣсна и изрѣзавъ ихъ въ весьма мѣлкіе кусочки, опускашь въ воду мзю по малу къ той сторонѣ, гдѣ вода сильнѣе кипитъ. Огонь теперь долженъ быть самой малой, чинобъ горшокъ кипѣлъ  $1\frac{1}{2}$  часъ очень тихо. Между пѣмъ должно ложкою мѣ-

шать по чаще даже со двѣ, чтобъ клѣтки сѣи не скипѣлись вмѣстѣ. Еслибъ стало сѣе въ горшкѣ густо, тогда подливать воды, а если жидко, то положить маленько муки. И такимъ образомъ будетъ приготовлена сѣя питательная пища, которой шесть человѣкъ два раза въ день до сыта наѣдаются. Если нѣсколько сего супу останется и онъ остынетъ, то бываетъ очень густъ. И такъ когда надобно будетъ употребить его, тогда разжидить оной горячею водою, и поставить на малый огонь, чтобъ вскипѣлъ. Въ прощчемъ можно такой же супъ готовить изъ сорочинскаго пшена съ водою, или съ молокомъ, но такой супъ будетъ стоить нѣсколько дороже.

## Опыты предложенной здѣсь пищи.

Я удостовѣренъ частыми опытами, что показанное количество; фунтъ муки и  $\frac{1}{4}$  фунта коровьяго масла не б. но 4 рабочихъ человѣка, чрезъ цѣлой день насыщаютъ и крѣпятъ. Я велѣлъ только



четвертную долю сего, то есть,  $\frac{1}{4}$  фунта муки и два лота коровьяго масла, положивъ немного соли, по предписанію измолотить и двумъ работникамъ работающимъ въ саду, которые больше шрекъ часовъ копали землю, поставили на обѣдъ. Оба они были молоды, здоровы и крѣпки. Одинъ спалъ довольно отъ сего сытъ безъ хлѣба и безъ всего другаго; а другой, который ѣлъ больше обыкновеннаго, потребовалъ еще кусокъ хлѣба. Изъ сего заключаю я, что  $\frac{1}{4}$  фунта муки и 2хъ лотовъ коровьяго масла довольно, чтобъ набѣсть до сыта два раза въ день человѣку взрослому, много работающему, но не такому, который неумѣренно ѣстъ; сіе и стоитъ недорого.

Статься можетъ, что можно бы было обойтись безъ масла и сберечь его, ежели не совсѣмъ, то покрайнѣй мѣрѣ половину, еслибъ вмѣсто одной воды, употребить половину молока и половину воды. Такъ же не нужно употребить одну только ржаную муку. Мною употребленная для опыта мука состояла изъ  $\frac{2}{3}$  долей муки ржаной и  $\frac{1}{3}$  ячной и быть можетъ, что можно бы бы-

до употребить къ сему и овсяную въ случаѣ неимѣнія лучшей ржаной.

Супомъ приготовленнымъ изъ двухъ фунтовъ ржаной муки, изъ полу фунта масла коровьяго съ малымъ количествомъ соли насытились въ обѣдъ 6 рабочихъ человекъ.

Кромѣ здѣсь описаннаго супу, называемаго супъ Дофинуазскій, есть еще другой дешевой супъ изъ сорочинскаго пшена. — Взять къ сему 1 фунтъ сорочинскаго пшена, 2 бутылки воды и довольно соли, варить все вмѣстѣ три часа на маломъ огнѣ и часто помѣшивать, чтобы не присталъ къ посудѣ. Когда сѣе станетъ густо, то влить шпофъ воды. Симъ ѣствомъ могутъ два раза въ день насытиться 6 человекъ.

Вмѣсто воды можно такъ же при сѣмъ употребить и молоко, которое тогда должно влить въ смѣшеніе, когда пшено съ водою вскипитъ.

Каромилаа новое пищательное средство утоляющее голодъ и жажду.

Какъ нѣкоторый любитель полезныхъ открытій сдѣлалъ наблюденіе,

что картофели употребляемыя во многихъ странахъ вмѣсто хлѣбнаго зерна не сегомѣ удобны для хлѣбопеченія, поелику требующи большаго или меньшаго количества примѣшенія пшеничной муки; то думаетъ онъ, что наше сѣмь столь простое, столь и полезное средство, поелику сѣмь двумъ необходимѣйшимъ надобностямъ, голоду и жаждѣ удовлетворяетъ, — онъ потерявалъ сѣмь изъ древности. Діо Кассій, жившій во времена Александра, сына Царя Македуса, описывая нравы и обычаи древнихъ Британцовъ говоритъ, что они хотя и питались въ лѣсахъ кореньями и корою, но особливо собирали въ запасъ нѣкоторое растѣніе, которое содержало въ себѣ столь полезное, питательное существо, что они употребляя его частицу величиною въ зерно бобовъ, утоляли голодъ и купно жажду.

Сѣмь мѣсто Діо возбудило любопытство нашего ревностнаго Естественныя испытателя. Онъ приложилъ несказанный трудъ, чтобъ найти сѣмь удивительное растѣніе. Наконецъ наставлялъ его сочинитель Шотландской натуральной Исторіи, что сѣмь питательное средство

было дѣлано изъ каромиллы, нѣкотораго роду чернато трюфелю, которой Шотландцы еще и въ нынѣшнее время употребляютъ. А что такое каромилла, нашелъ онъ такъ же у другаго писателя. Сей черный трюфель не иное что есть, какъ *Lathyrus agrestis tuberosus*, какъ называютъ Баугини, въ прочемъ такъ же называютъ его *Pseudo Oporos*, а Нѣмцы землянымъ орѣхомъ, по Французски *Noix de terre*.

## Другой способъ отъ голоду и жажды есть слѣдующій.

Морскія луковицы высушить, изкрошить и прибавить къ нимъ пятую долю сѣмянъ травы сезама и пятую долю мака, замѣсить на меду сырцовѣсто, изъ сего тѣста дѣлать копышки величиною въ грѣцкой орѣхъ и по одному копышку по утру и ввечеру ѣсть. Сіе избавляетъ отъ голоду и жажды.

Сколь полезно употребленіе сего способа, особливо для мореходцовъ, научаетъ слѣдующее ужасное происшествіе:

Атланскій корабль, Томасъ, съ невольниками, въ прошедшемъ году 1797 на пути своемъ изъ Африки въ Америку, былъ захваченъ мятежными Арабами. Весь Европейскій народъ, бывшей на ономъ побитъ, только 10 человекъ соскочили въ ботъ безъ всякихъ сѣбѣстныхъ припасовъ, на которомъ плавали долгое время, пока прибыли въ Барбадъ. Въ семъ случаѣ бѣли они другъ друга и только два человека могли избѣжать сей плачевной смерти.

---

Приснулая теперъ къ отвѣту на второй вопросъ, нахожу, что нѣкоторое служить можеть отвѣтомъ и на первой. Намѣреніе мое здѣсь не состоятъ въ томъ, чтобы всякую статью описывать подробно, какъ по требуюшъ, но я останавлиюсь тамъ, гдѣ только сіе нужнымъ кажется.



Изъ плодовъ дикихъ деревь,  
каштаны, желуди дубовые и  
буковые употребляются въ пе-  
ченіи хлѣбовъ.

Хлѣбы изъ каштановъ употреби-  
тельны особливо въ Порто-фино (въ 15  
или 16 миляхъ отъ Генуи). Собствен-  
но сказать, изъ нихъ дѣлается одно  
только тѣсто. Варятъ ошелушенные  
каштаны и сильно мѣшаютъ, дабы  
пленка всплывала вверхъ, послѣ сего  
пленки сѣи снявъ уполовникомъ пере-  
стантъ уже мѣшать. Когда сверху  
вода чиста, тогда сливаютъ часть  
водой, и въ остальную кладутъ нѣ-  
сколько соли. Теперь размѣшиваютъ  
еще сильнѣе даже до того, пока сѣи  
уваренные каштаны превратятся въ  
кисель, тогда снимаютъ съ огня, даютъ  
устояться и довольно остынуть. По-  
слѣ сего выкладываютъ ихъ въ глина-  
ную посуду или въ горшки, воду свер-  
ху собравшуюся сливаютъ и высушивъ  
кисель сей, дѣлтъ вѣдство обыкновенна-  
го хлѣба. Вкусъ его непрямъ, само

по себѣ вещество сѣ буро, твердо и крайне тяжело, слѣдовательно жѣ варенію въ желудкѣ неудобно.

Наши желуди (*Quercus, Robur*) имѣютъ плодъ по справедливости, горькій, которой ротъ вяжетъ, прѣный и жесткій, но сей можно сдѣлать больше полезнымъ. Горчайшіе плоды каштаннаго дерева (*Aesculus Hippocastanum L.*) подслащиваются крѣпкою известковою водою и симъ же средствомъ можно и желуди сдѣлать сладкими или не совсемъ неприятными, поелику отъ варенія и частаго высушиванія, отъ молотья и примѣшенія другихъ вещей, они легко распираются, кѣ растворенію въ водѣ спланиваются удобны и слѣдовательно больше питательны и кѣ варенію способны.

Поступокъ при разсоложиваніи сихъ плодовъ состоитъ въ томъ, чтобъ мочить ихъ 48 часовъ въ крѣпкомъ щелоку, въ которой кладется одна часть замороженной извести и три части обыкновенной золы, снявъ съ нихъ напередъ щелуху и изрѣзавъ въ куски.

Чтобъ теперь опиять всякой худой вкусъ, такъ же и то, что можетъ

быть осталось въ нихъ спѣ шелоку, то должно мочить ихъ въ чистой водѣ дыш 10, наливая чрезъ каждые сунки чистою водою, а по томъ ихъ пере- мыть. Послѣ сего приготовленія они во все безвкусны и высушивши можно ихъ сохранять или тогда же употреб- лять, но при семъ еще примѣчать дол- жно, чтобъ сушить ихъ на воздухъ, дабы не сдѣлались затхлы. Найдено, что сѣи разсоложенные плоды весьма удобны для корму многихъ животныхъ, отъ нихъ они очень скоро тучи́ются. Еслии кто пожелаетъ употреблять ихъ ради сего, тогда должно приго- товлять ихъ иначе, а именно, надле- житъ молочъ часа три или четыре и посредствомъ разминанія и мѣшанія обра- тить въ мѣсто.

**Другій способъ приготовлять  
желуди для хлѣба есть слѣ-  
дующій.**

Надлежитъ ихъ жарить или варить, снявъ съ нихъ шелуху и послѣ измо-

долъ въ муку. Сіе приготовленіе дѣлаютъ желуди сладкими и изпребляютъ изъ нихъ нѣкоторый противный и пріятный вкусъ.

Плодъ краснаго буку (*Fagus sylvatica* L.) это есть, буковые желуди хорошо высушенные, даютъ такъ же муку для хлѣба годную. Но предъ тѣмъ временемъ когда ихъ молотъ должно, надлежитъ ихъ поджарить или въ водѣ выварить, чтобъ очистить ихъ отъ одуряющаго масла. Корнелій Александръ повѣствуетъ объ островѣ Хіо, что жители онаго, будучи въ осадѣ, избавили себя отъ гладу одними буковыми желудями.

Масло изъ буковыхъ желудей, многіе ѣдятъ съ хлѣбомъ вмѣсто коровьяго.

Плодъ хорошаго дерева каштаннаго (*Fagus Castanea* L.) приготовленный различнымъ образомъ особливо служитъ для пищи.

Южные Европейцы, сей плодъ изжаривъ или сваривъ, ѣдятъ, дѣлающіе изъ него разныя мучныя вѣшвы и пекутъ хлѣбы. Жители Пистійскія и Казентійскія, живущіе въ тѣхъ странахъ, гдѣ находятся величайшіе каштановые лѣса, такъ же и бѣдные люди за не-



достаткомъ хлѣба, питаются во весь годъ симъ плодомъ. Народы сіи крѣпки и здоровы и между ими есть многіе, которые живутъ болѣе ста лѣтъ.

Каштаны равнымъ образомъ варятъ въ водѣ или жарятъ, чтобъ съ нихъ снять кожу и послѣ молотъ.

Есть ли потребно печь хлѣбъ изъ желудей дубовыхъ, буковыхъ или изъ каштановъ, то должно произвести закисаніе посредствомъ большаго количества кислаго тѣста. Кислое тѣсто для заквашиванія дѣлается изъ суроваго тѣста; ибо оно больше даетъ кислоты, нежели тѣсто изъ мѣлкой муки. Отъ примѣшенія другой муки хлѣбъ сей бываетъ приятнѣе и вкуснѣе.

Сѣверные народы, особливо Лапландцы, пекутъ хлѣбъ свой большею частію изъ иѣжныхъ отраслей и коры березовой, еловой и сосновой, но частію такъ же изъ сихъ однихъ.

Хотя и бываетъ въ какомъ году урожай хлѣба, однако же въ сѣверной сторонѣ Трендгейма пекутъ хлѣбы изъ еловой коры, примѣшавъ овса и ячменю, чтобъ жители отъ такой пищи не совсѣмъ ошвыкали, но чтобъ удобнѣе



употреблять ее могли тогда, когда случится неурожай.

Самоѣды пекутъ хлѣбъ изъ муки, иѣлко изпеченныхъ рыбьихъ костей, смѣшавъ съ тонкою корою сосны и березы.

### Хлѣбъ изъ яблокъ.

Нѣкоторый офицеръ съ несчастнымъ успѣхомъ нашелъ способъ печь хлѣбъ изъ обыкновенныхъ яблокъ, который хлѣбъ гораздо лучше и вкуснѣе, нежели изъ картофелей. Дѣлающъ сѣе такимъ образомъ: сваривъ въ водѣ нѣкоторую мѣру облупленныхъ яблокъ, разтереть еще совершенно горячія въ двухъ такихъ же мѣрахъ муки, полагая уже шупъ и кислое тѣсто.

Послѣ мѣситъ все сѣе безъ воды, поелику яблочная жижа удобно замѣняетъ оную. Когда сѣе смѣшеніе сдѣлается совершеннымъ тѣстомъ тогда помочасъ выложитъ его въ чашу и дасть ему кипнуть 12 часовъ. Посредствомъ тако-го въ дѣлѣ семъ обращенія сказанный Офицеръ достигъ до того, что хлѣбъ изпеченный довольно вкусенъ, пышенъ и саздокъ.

## Хлѣбъ изъ тыквѣ съ шишками (*Melopepo verrucosus*. Potiron)

Извѣстно, что тыквы сего рода есть такія, которыя имѣютъ въ себѣ вѣсу до 150 фунтовъ. Ихъ варятъ сперва въ водѣ, а послѣ вынувъ изъ воды кладутъ на небольшую круглую решетку, сплетенную изъ ивовыхъ лозъ, (на сей решеткѣ обыкновенно сушатъ сыры, чтобъ вода спекала). По сдѣланіи сего примѣшиваютъ въ нихъ немного кислаго тѣста и столько ржаго муки, сколько потребно, чтобъ было тѣсто надлежаще густо, которому послѣ въ доресянномъ ушатѣ даютъ стоять отъ 12 до 24 часовъ. Изъ сего по обыкновенному образу испеченнаго тѣста былъ хлѣбъ золотцвѣтный. Его многіе опробовали и находили что онъ очень хорошъ и не опзывается тыквянымъ вкусомъ.

Равнымъ образомъ и арбузы (*Citrullus*) подають хорошій способъ прихлѣбощеніи замѣнять режь. Ихъ рѣжутъ въ куски, растираютъ мѣлко, процеживаютъ на цѣдилку, самую тонкую жижу,

подобно какъ на супъ и мѣшаютъ по-  
салъ съ масломъ, отъ чего онъ скорѣе  
вскисающъ, сверхъ того что арбузная  
мука, уже довольно сберегающъ ржакую  
муку. Хлѣбъ такимъ образомъ приго-  
товленный какъ сказывающъ, приятенъ  
вкусомъ, здоровъ, крѣпителенъ, пы-  
шенъ, легокъ и даже больше питающъ  
и бодряетъ, нежели другой, словомъ,  
такъ хорошъ, что употребленіе его  
вкусу, хозяйству, такъ какъ и здоровью  
равную приноситъ пользу.

Въ нѣкоторыхъ Норвежскихъ про-  
винціяхъ пекутъ родъ хлѣбовъ такихъ,  
которые безъ поврежденія лежатъ у нихъ  
лѣтъ по 30 и по 40. Великая выгода  
для жителей! ибо тамъ, если человекъ  
единожды столько для себя собралъ,  
что можетъ запасшись собственнымъ  
хлѣбомъ, то великъ потчасъ лечь для  
себя въ запасъ столько хлѣбовъ, чтобы  
было съ него по вѣсь его лѣтъ и живетъ  
спокойно не опасаясь голоду, естъ-  
либъ онъ когда и посѣдывалъ. Сей  
хлѣбъ готовятъ изъ ячной и ов-  
сяной муки, которую вмѣстѣ мѣсятъ  
и послѣ пекутъ между двумя выдол-  
бленными камнями. Съ продолженіемъ

аѣтъ онѣ всегда становится приятнѣе, а въ сей странѣ столько любятъ хлѣбъ черствей, сколько у насъ мягкой. Его берегутъ крайнѣ тщательно чрезъ многіе годы для праздниковъ и у нихъ не почитается сіе за чрезвычайное дѣло, если въ день новородиншагося младенца такой употребляютъ хлѣбъ, которой печенъ тогда, когда родился его дѣдъ.

Многіе изъ сѣверѣ живущіе Агличане пробавляющася однимъ хлебомъ овсянымъ хлѣбомъ.

Въ большей части Норвежскихъ провинцій овесъ почитается превосходнѣйшимъ зерномъ; но сибъ тамъ гораздо рослѣе, бѣлѣе и полнѣе нежели у другихъ народовъ. Крестьянинъ печетъ изъ него свой хлѣбъ, но хлѣбы сіи не такъ толсты, какъ изъ ржаной муки. Онѣ печетъ ихъ лепешками, которыя не толще копѣйки и пекутся на тонкой желѣзной дощечкѣ или плоскомъ камнѣ подѣ копорымъ разводятъ огонь.

На сей раскаленной дощечкѣ или на семъ камнѣ, женщины разкатываютъ небольшимъ деревцомъ лепешки изъ тѣста, котораго берутъ одну горсть. Лишь только успѣютъ онѣ тѣсто сіе

раскатанъ на дощечкѣ или камнѣ, что оно уже съ одной стороны и испеклось, послѣ сего тонкою лучинкою преворачиваютъ его на другую сторону, и тогда оно и испѣлось. Хлѣбница, если хочетъ, можетъ такимъ образомъ въ одинъ день заготовить въ запасъ хлѣба на цѣлой годъ. Сей хлѣбъ никогда не поржится и червь въ немъ не водится. Онъ такъ проченъ, какъ и хлѣбъ изъ ячмевой и овсяной муки, о которомъ я выше упоминалъ.

Во владѣнн Франц въ округѣ Габаль жилили ѣдятъ хлѣбъ изъ луковницъ, изъ овса и грѣхуки съ изюмными зернышками, но сей хлѣбъ черенъ, суровъ и неудобоваримъ въ желудкѣ.

Многіе народы употребляютъ вмѣстѣ хлѣба ячменъ, на примѣръ Гуанцы или природные жилили Кенарскихъ острововъ питаются лепешками изъ поджареннаго ячменя смѣшавъ ихъ съ молокомъ и медомъ и хотя они не ѣдятъ говядины и не пьютъ вина, однако весьма живы и бодры.

Марсканды ѣдятъ хлѣбъ ячной пшожой, которой не заквашенъ, испеченный въ глинняныхъ печахъ или на сковоро-



дахъ, равнымъ образомъ ячновую муку, сваренную въ водѣ, зимою ѣдятъ съ пошнымъ масломъ, а лѣтомъ съ молокомъ и сливочнымъ масломъ. Въ Тунисѣ простой чеховъ пробавляется ячнымъ хлѣбомъ печенымъ съ опрубями и мукою.

Арапы ѣдятъ охотиѣ ячмень, нежели рожь, и хлѣбъ свой разогрѣваютъ на камняхъ, предъ тѣмъ временемъ, когда захоплетъ вѣсъ.

Равнымъ образомъ изъ сѣмянъ щавеля пекутъ вкусный и хороший хлѣбъ. Трава называемая верескъ заступаетъ мѣсто хлѣба въ Исландіи, поелику она, будучи въ водѣ размочена, расширяется и бухнетъ. Если изрѣзавши ее сварить въ молоко, то она станетъ мягка и клейка, и какъ она, сверхъ сего имѣетъ приятный вкусъ, то бѣдные люди, сваривъ ее только въ водѣ, употребляютъ безъ всякаго вреда для утоленія глада. Она почитается такъ же преславнымъ средствомъ отъ чехопки, удушья и харканья кровью. Такъ же сѣмя льняное, для утоленія глада, было употребляемо въ печеніи хлѣбовъ. Зерно сіе имѣетъ въ себѣ питательную клей-

жестъ , хотя въ разсужденіи твердыхъ частей , кои содержатъ въ себѣ такой хлѣбъ , много требуется влаги.

Въ Безансонѣ дѣланъ былъ опытъ печь хлѣбъ изъ шипованныхъ сѣмянъ. Сѣмена сіи сперва высушили , потомъ помоли муку , замесили обыкновеннымъ кислымъ тѣстомъ и хлѣбъ удался очень хорошій , который между тѣмъ въ полтора раза былъ больше нежели изъ обыкновенной муки.

Нѣкоторые любопытные люди дѣлали такъ же опытъ съ хорошимъ успѣхомъ печь хлѣбъ изъ дикой рѣпы. Хотя въ первыхъ дняхъ хлѣбъ сей и отличается нѣсколько запахомъ и вкусомъ рѣпы , но сіе не противно , особливо если употреблена къ тому хорошая сладкая и бѣлая рѣпа. Очищаютъ ее , рѣжутъ на нѣсколько частей , послѣ варящъ въ водѣ , пока мягко уварится , потомъ выжимаютъ изъ нее воду , сколько можно по лучше. Наконецъ берутъ столько же всомъ муки , мѣсятъ хорошо и поступаютъ съ нею такъ , какъ при приготовленіи обыкновеннаго хлѣба. Когда сіи хлѣбы изпекутся , то удаются такъ хороши , вкусны , бѣлы и

здоровы, что ничѣмъ нехуже бывающѣ обыкновенныхъ хлѣбовъ.

Дикую морковь (*Daucus Carota*) можно такъ же сушить и мѣшать въ хлѣбы, какъ въ которую примѣсь.

Въ почерыхъ бѣлой капусты разнымъ образомъ скрывается нѣкая питательная сила. Чего ради бѣдные люди корни ея нерѣдко надлежащимъ образомъ приготовивъ, сушатъ и мѣшаютъ въ хлѣбъ. Они по свойству своему не производятъ никакой вредной перемены въ крови и въ другихъ сокахъ тѣла.

Золотый корень, будучи размоченъ, сваренъ, процеженъ на сито, смѣшанъ съ ячвовой или такъ же со ржаной мукою и съ потребнымъ количествомъ морской или поваренной соли, даетъ прекрасное шѣсто, изъ котораго испеченный хлѣбъ, не имѣетъ никакого неприятнаго вкуса, и въ маломъ количествѣ будучи употребленъ утоляетъ голодъ и чрезвычайно бываетъ питателенъ.

## Хлѣбъ изъ овса.

Надѣжитъ собирать овесъ когда онъ совершенно поспѣетъ, обмывать его и насыпавъ въ деревянныя кадки и наливъ водою мѣсить нѣсколько времени, прежде нежели онъ спрессованъ будетъ на мѣльнику, молотъ надобно его легонько, дабы не смолеть слишкомъ мѣлко, изъ сего сѣять муку такъ, какъ надѣжитъ ни съ лишкомъ крупную, ни съ лишкомъ мѣлкую, и когда сѣю муку надобно замѣсить, то вливъ на нее кипятку, печь такъ какъ слѣдуетъ.

## Хлѣбъ изъ пырейника.

Пырейникъ причисляется такъ же къ числу шѣхъ растѣй, которыя могутъ употреблены быть такъ какъ хлѣбъ. У насъ называется онъ пырейною правою или пырейною пшеницею.

Линсей праву сѣю по ея цвѣту и свойству относитъ къ ряду пшеницъ. Насъ постигли времена голодныя, что особливо долженствуютъ чувствовать тѣ, кои обстоятельства соединены

сѣ несчастіями сей жизни, тѣмъ болѣе для нихъ несносными, что они принуждены ихъ переносить сѣ терпимѣ желудкомъ. Сіи несчастные достойны вниманія, а потому и способы служебныя къ уменьшенію глѣда, должны быть распространены. Пырейникъ (*Trisetum germanicum* L.) есть обыкновенная, извѣстная простая трава, которую по Французски называютъ *Chen dent* (*gramen loliaceum*, таке геренте, *feu gramin officinal*. *Touffefort*) Корни травы сея, будучи вычищены, вымыты, измолчены и въ муку смолоты, могутъ во время дороговизны въ хлѣбъ быть употребляемы такъ, какъ и другія того же роду травы. Для садовниковъ и земледѣльцовъ никакая сторонняя трава не дѣлаетъ столько затрудненія сколько сія, ибо она весьма скоро по всюду разрастается. Хлѣбопашцы выдираютъ корни ея сохою въ великомъ множествѣ и накладываютъ по полямъ и дорогамъ большія кучи поелику не знаютъ какъ ихъ употребить.

И такъ надобно вѣдать, что они во время дороговизны весьма полезны и гораздо лучше и здоровѣе, нежели мно-

гѣя другѣя, за которыя обыкновенно гѣ  
такихъ нужныхъ случаяхъ принимаю-  
ся. Такъ же примѣчать потребно, что  
сія трава шѣмъ больше роспѣнѣ, чѣмъ  
добрый посѣвъ нсудачѣе, и что всякой  
другой земной плодъ скорѣе можетъ пере-  
спѣть роспи, нежели оная.

Говоря о пырейныхъ намѣренѣ я по-  
казать, что можно такъ же изъ онаго  
варить пиво и слѣдовательно онъ слу-  
житъ къ утоленію глада и жажды.

## Варить пиво изъ кореньевъ травы пырейника.

Сѣи извѣстныя коренья собираютъ  
весною или такъ же въ концѣ осени,  
моятъ ихъ въ водѣ, чтобъ отспала  
вся нечистота и рѣжутъ почти такъ  
мѣлко, какъ сѣчку, что удобно дѣлает-  
ся помощію того орудія, которое для  
сѣвки сдѣлано. Послѣ сушатъ ихъ.  
Надлежитъ шокмо отерегаться чтобъ  
изрѣзанное коренье не класть большою  
кучею, пселику оно не шокмо сдѣлает-  
ся захламо но и пуститъ опросли, отъ  
чего пиво будетъ точно отзывать



справою. Наконецъ сушатъ ихъ очень сухо, послѣ сего толкутъ или мѣлютъ намѣлко, потомъ поступаютъ съ ними такъ какъ съ солодомъ при пивовареніи. Между нѣмъ какъ нѣкоторые солоду со всѣмъ не варятъ, но только кипячкомъ обвариваютъ и броженіе производятъ въ немъ горячими угольями или камнями; то должно примѣчать здѣсь, что сіи корни пырейные надлежитъ сильно варить и потомъ положить въ нихъ нѣсколько хмѣлю. Потомъ сей уваренный напитокъ съ хорошими пивными дрожжами, поставивъ въ теплое мѣсто, и когда онъ довольно перебродится, то отуснивъ его и послѣ сего можно ожидать хорошаго пива, которое можетъ сварено быть по желанію, крѣпко или слабо, смотря по количеству корня, сколько кнѣ его употребитъ, въ чемъ никакъ не должно скупиться, поелику его достигаютъ даромъ и въ великомъ множествѣ. Лѣтомъ корень сіе негодится для сего намѣренія, ибо оно въ сіе время сильно обростаею справою, а въ осень только когда трава завянетъ, получаетъ опять свою силу. Лѣтомъ можно его собирать

два раза со всѣмъ его не сѣяши да и во всякое время можно удобно столько собрать, что довольно его станеть до будущаго лѣта. Въ сѣю же пору можно собирать его всего удобнѣе, ибо при вспахиваніи полей выкапываютъ сное на поверхность земли. Когда бѣдные люди отъ сего напитокъ или питательнаго средства будущѣ имѣть пользу, то мы совершенно достигли нашего намѣренія, сдѣлавъ сѣе показаніе.

Я теперь опять обращаюсь къ экономическимъ баранамъ.

Корень травы папоротника въ дорогія времена было уже употребляемо для хлѣбопеченія, земляные орѣшки (*Ognikofalum*) разнымъ образомъ въ дороговизну мелютъ въ муку и употребляютъ вмѣсто хлѣба и другихъ вѣщей. Для сего же намѣренія употребляется и корень купена или коровникъ въ недостаткѣ ржи. Хлѣбъ изъ него хорошъ. Въ Константинополѣ почки растѣнія сего ѣдятъ вмѣсто спаржи.

Мѣлкій корень змѣевникъ (*Polygonum viviparum*) растѣетъ весьма обильно въ сѣверныхъ странахъ. Высушивъ и смоловъ оный, можно весьма удобно печь

хлѣбъ въ случаѣ голода. У самоѣдовъ употребленіе его стало уже не обходимо и вмѣстѣ съ оленьимъ мясомъ и въ которую дичью составляетъ самую лучшую пищу.

Мясистое коренье бурого водяного тернія (*Sachys racemata*) сваривъ, можно употребляль вмѣсто пищи, а высушивъ и смолотъ можно печь хлѣбъ. Сіе же сказать можно и о вкусныхъ, или питательныхъ кореньяхъ свилова-наго лошадинаго гороху (*Orobis tibetofus*). Нѣкогда Англичане будучу въ оса-дѣ, содержали себя долгое время кореньями чернаго лошадинаго гороху.

Изъ кореньевъ дикой дикорѣи не токмо дѣлаютъ хорошій кофѣй, но можно высушивъ и хлѣбъ печь такъ же хорошаго вкусу.

Тунгузы въ Таврїи собираютъ вмѣ-сто хлѣба, луковицы желтыхъ лилей, которыя у нихъ называются саранами. Они сушатъ ихъ, растираютъ въ му-ку и дѣлаютъ изъ сего разныя пита-тельные ѣствы.

Въ сѣверныхъ частяхъ Европы, въ случаѣ нужды, употребляютъ для пе-ченія хлѣбовъ коренье называемое ногоп-

ки (*Radix Calthae palustris*). Равнымъ образомъ и Плиній утверждаетъ о корнѣ мечикѣ, что можно его употребляти съ пользою ради сего же намѣренія.

Красноярскіе Татара, которые не хотятъ приниматься за земледѣіе, ѣдятъ, вмѣсто обыкновеннаго хлѣба, двѣшныя луковицы проспыхъ и красныхъ Турецкихъ и другихъ лилей. (*Martagon*).

Находятся еще весьма много чужестранныхъ и домашнихъ растѣній, зеренъ, сѣмянъ, корнейевъ, луковицъ и прочаго, равно и другихъ произведѣній природы, надъ которыми оппачсти дѣлали уже опыты для печенія нѣкотораго рода хлѣба или такаго ѣства, которое бы вмѣсто хлѣба могло быть употребляемо. Къ сему причисляется особливо хлѣбъ изъ золы, рыбныхъ костей, саранчи и даже нѣкоторой земли.

Наконецъ, пожеланію одной госпожи, которая хотѣла знати, какими дешевыми сѣбстными припасами во время дороговизны питаться можно, присовѣтую я еще нѣкоторые поваренныя записки Калифорцевъ.

Народы сїи, крожѣ нѣкоторыхъ кореньевъ и сѣмянъ ѣдятъ съ великою приятностію, собакъ, кошекъ, лошадей, ословъ, лошаковъ, совъ, мышей, крысъ, ящерицъ, змѣй, мышей лѣтучихъ, сверчковъ, саранчу, длинную плоскую гусень, плоскихъ жареныхъ червяковъ, пауковъ, змей, возгри испекающіе изъ носа у дѣтей ихъ, выдѣланиую и сырую шкуру, всякой ремень сырыхъ кожъ все, что другіе жевали и выплевали, кости, провисялое мясо съ червями и прочее.

Одинъ осмидесятилѣтній сабонецъ ѣлъ и ѣлосирѣзаніе башмаки изъ оленьей кожи. Дѣти ѣдятъ мездру съ свѣжихъ бычачьихъ кожъ, сколько можно соскребли въ оной - сїи народы навлезаютъ иногда кусокъ на ишику, проглатываютъ его разъ двенадцать и опять выдергиваютъ, чтобъ больше имъ наслаждаться. Даже несварившіеся въ желудкѣ зернышки изъ калу пальцами выковыриваютъ, опять сушатъ, раздавливаютъ и еще разъ ѣдятъ. Мышей и крысъ ѣдятъ они со всѣмъ попомомъ; кишки большихъ скотовъ не вычищивши и не вымывши жарятъ и ѣдятъ, однако же человѣчьяго мяса въ пищу не употребля-

яшѣ. Они могутъ долго переносить голодъ и такъ же вдругъ ѣсть очень много. Одинъ человѣкъ легко сѣбѣ въ сутки 24 фунта говядины. Одинъ изъ нихъ сѣбѣ разомъ 17 арбузовъ одинъ за другимъ, а другой 6 фунтовъ невычайнаго сахару, но отъ сего и умеръ. При сей описанной пицѣ достигающіе они старыхъ лѣтъ, бывающіе крѣпки и здоровы. Чтобъ не подумалъ кто, что сѣ мною выдуманно, какъ иные слабые умы воображающіе, то объявляю, что сѣ почерпнуто мною изъ извѣстій объ Американскомъ полуостровѣ Калифорніи, изданныхъ въ 1772 году иѣкопированъ въуиномъ, который посыланъ былъ миссіонеромъ въ Лоретто, гдѣ и проводилъ 17 лѣтъ.

Но возвратимся опять къ нашимъ Калифорскимъ повареннымъ запискамъ. Онѣ не столь невѣроятны, какъ иной себѣ воображать можетъ; ибо я самъ имѣлъ одного изъ дворянъ пенсіонера, который былъ великій охотникъ до вшей и ѣлъ ихъ съ великимъ аппетитомъ. Сверхъ сего сей молодой человѣкъ имѣлъ рѣдкое свойство: онъ умѣлъ ловить мышей, такъ какъ кошка, и съ терпѣ-



личностию дожидается бывало часъ и два, не покажется ли мышь, и естѣли уже покажется, то отъ него не уйдеть. Такое терпѣніе можно назвать — ослинымъ.

Равнымъ образомъ вѣроятно что бѣдятъ коженые башмаки и другіе коженые вещи. И такимъ образомъ нѣкоторый Мепрѣ-дотель въ краткомъ своемъ сочиненіи, которое онъ посвятилъ публикѣ, показавъ намъ, какъ можно для хорошаго пріятеля собственныя свои перчатки изготовить и на столѣ подавать.

Онъ говоритъ слѣдующими словами.

Въ шутку можно кому нибудь свои замаранные перчатки изготовить, которыми, пока онъ того не узнаетъ будучи ему казаться довольно вкусными. Сперва должно уварить кожу весьма мягко, а послѣ изрѣзать въ самыя мѣлкія продолговатыя полосочки и подѣлать крѣпкимъ соусомъ и отваромъ изъ мяса, окороковъ и шелячихъ кишекъ.

Равнымъ образомъ лягушки у Французовъ и Италіянцовъ составляютъ пріятное и нѣжное кушанье. Тѣ изъ сихъ народовъ, которые живутъ въ Москвѣ

зми въ нервахъ, которая началась у ней  
 Маѣя, 1767 года, лишилась со всѣмъ по-  
 зыву на пищу, и съ того времени ника-  
 кой пищи не принимала. Для испытанія  
 сей истинны и чрезвычайно достопамят-  
 наго приключенія, мы нижеподписавшіе-  
 ся, взявъ ее во свое смотрѣніе въ 1771  
 году, содержали нѣсколько дней, и ны-  
 нѣ въ семъ текущемъ году цѣлыя три  
 недѣли отъ 14 Маѣя до 4 Іюня мѣсяца  
 при точнѣйшемъ испытаніи нашли, что  
 сія женщина въ самомъ дѣлѣ никакой  
 не употребляетъ пищи, даже ни молока  
 ни пива или чего подобнаго, но живетъ  
 только одною чайною водою съ саха-  
 ромъ и иногда, только пьетъ по ложкѣ  
 водки. При всемъ томъ здорова и ко  
 всѣмъ движеніямъ даже тяжкимъ ра-  
 ботамъ способна, въ чемъ мы изъ люб-  
 ви къ истинѣ и свидѣтельствуемъ.  
 Іюля 27 дня 1775. года.

*Физикъ и медицины Профессоръ*  
*Іоганъ Давидъ Галсъ.*

*М. Д. Е. Фанъ Оателенъ.*

*Хирургъ П. Ф. Ланконъ.*

*Хирургъ Г. Грксъ.*

Сіе чепырма Есмулапами засвидѣ-  
 тельствованное приказаніе, произвело

бы на землѣ великую переиѣну, еслибѣ повсюду содѣлалось общимѣ. Многіе бѣдные люди почли бы за великую услугу, еслибѣ кто нибудь могѣ, такѣ сказать, доставить или такую болѣзнь, а еще больше почли бы себя обязанными богатые; ибо ни слугамѣ ихѣ ни крестьянамѣ не была бы потребна пища, между тѣмѣ какѣ господа требовали бы отѣ нихѣ такихѣ же услугѣ, какѣ и всегда.

Однако мало надежды чтобѣ сіе сбылось, и такѣ останемся по прежнему.

Еще нѣкоторыя примѣры:

Лавренцій Юбертѣ свѣдущій Медикѣ шеснадцатаго вѣка, сочинилѣ особенное разсужденіе о возможности жить долгое время не ѣвши. Онѣ разсуждаетѣ о сей матеріи какѣ весьма искусный анатомистѣ и приводитѣ весьма достопримѣчательные примѣры воздержности. Докторѣ Ронделепѣ его учитель, знаѣ вѣ Монпелье дѣвочку, которая три года жила однимѣ воздухомѣ. (\*) Спран-

---

(\*) О счастливое произшествіе! какого были бы обязаны благодарностію врачамѣ если бы они могли найти сіе средство.

заставляютъ тысячами ловить животныхъ сихъ въ рѣкѣ Яузѣ и Бдѣхѣ заднія ихъ окорока съ такимъ же аппетитомъ, какъ другіе Бдѣхѣ молодыхъ дычлятъ, я помню, что и мнѣ, во время путешествій моихъ по Италіи не рѣдко въ трактирахъ въ праздничные дни подавали на столъ сихъ животныхъ; ибо, по мнѣнію ихъ, лягушки такъ же рыба; вообще жители тѣхъ странъ, гдѣ прежняя Римская или Галльская религія господствуетъ; свиней, быковъ и всякую плоть умѣютъ обращать въ рыбу, по тому, что какъ говорятъ, всякое мясо превращается въ рыбу, когда они его въ воду положатъ, и опять изъ воды вынутъ.

По истинѣ было бы лучше, особливо въ нынѣшнія дорогія времена, еслибъ мы еще вели жизнь нашу въ ономъ невинномъ состояніи въ какомъ жили прежде люди и питались единственно тѣмъ, что земля производитъ, не требуя трудовъ человеческихъ. Но къ сожалѣнію, это желаніе наше суебно; ибо священное писаніе говоритъ въ пошъ лица твоего сѣси хлѣбъ пшвы, въ печалѣхъ сѣси вся дни живота твоего, сіе ска-

такъ какъ для раба, такъ и для владыки.

Еслибъ пища для роду человѣческаго была ненужна, то конечно сей мѣръ былъ бы тогда наилучшій. Но такое состояніе предоставлено единой вѣчности, гдѣ отвергнуто чревоутопленіе, и слѣдовательно нѣтъ печалей о пропитаніи нашемъ.

Между тѣмъ какъ въ нынѣшнія времена столь многія новыя открывающіяся изобрѣтенія, не худо бы было; еслибъ господа врачи, аптекари и лѣкаря условились между собою и науку свою приняли бы съ противной стороны, то естъ вѣрно того, что спараются нынѣ дѣлать здоровыми, (что однакоже рѣдко удается) то обратили бы свое усердіе на то, какъ дѣлать людей больными, чтобъ люди во все потеряли позывъ на пищу потому, что какъ утверждаютъ они, здоровой человѣкъ безъ пищи жить не можетъ.

Возможность сего желанія показывается слѣдующій случай:

Марія де Гроувъ, урожденная Фанъ Дикъ въ Флеймингъ при Утрехтѣ по критикѣ тяжелей и долговременной болѣ-

но то, что она съѣла 10 или 11 до 13 или до 14 лѣтъ наблюдала съе воздержаніе. По сему случаю Юбертъ примѣчаетъ, что хотя жена, которая не ѣстъ, кажется долженствуетъ замѣнять великія издержки, однако съе не справедливо, по тому что опшудъ нельзя работать не ѣвши; наконецъ онъ заключаетъ, что еще лучше кормить жену, которая работаетъ, нежели не кормить той, которая ничего не дѣлаетъ.

Алексей Грамматикъ, жившій во второмъ столѣтіи, при Императорѣ Маркѣ Авреліи, повѣствуетъ въ своихъ дѣннософистахъ, что сестра застольныхъ мудрствователей, что Тимоѣя челоѣкоиснавидѣцъ имѣла пещику, которая каждый годъ удалялася, какъ медвѣдь, въ пещеру гдѣ провозжала по два и по три мѣсяца не ѣвши, что по прошествіи сего времени выходила опшуда блѣдная и похудѣвшая, и возвращалась къ себѣ въ домъ, гдѣ поправлялась до слѣдующаго года.

Для окончанія приведу еще примѣръ страннаго и совсемъ чрезвычайнаго воздержанія. Нѣкто отецъ Іоанъ, Ломарингскій пустыяникъ, узнавъ что Го-



сподѣ нашѣ Іисусѣ Христосѣ препроводилѣ сорокѣ дней не вкушая пищи, рѣшился по простотѣ своей послѣдовать ему во всей точности. На сей конецѣ сѣлѣ онѣ свернувшись въ средину снараго дуба въ лѣсу по близости его убѣжища находящагося, и у керна коего былѣ ключѣ. Увѣряющѣ, что онѣ въ самомѣ дѣлѣ препроводилѣ тамо цѣлый постѣ, безѣ всякой пищи, кромѣ чистой воды, которую пилѣ глотая рѣдко, для воспрепятствованія сжатию его живота.

По прошествіи сорока дней, пустынный, почывая себя утвержденнымѣ въ благодати, осмѣливаетѣ пещеру, возвращаясь въ деревню, входитѣ въ исповѣдалникѣ приходской церкви и приглашаетѣ къ себѣ прихожанѣ для получения разрѣшенія грѣховѣ ихѣ. Приходскій Священникѣ не зная, что оное значило и не догадываясь, что мнимый духовникѣ сошелѣ съ ума послалѣ приходскаго учителя вывести его изѣ исповѣдалника. Святый пустынный отрекся вышши изѣ онаго, и для освобожденія себя онѣ докучливаго, который его

ищацѣ зарѣсу, зарѣзалъ его по-  
жемъ съ одного разу.

Схватили немѣдленно убійцу и какъ  
въ той землѣ наказательныя законы  
исполняются довольно поспѣшно, то  
виновный былъ присужденъ къ смерти  
и отвѣденъ въ Камен для производѣнія  
казни. Тамо судьи, будучи просвѣщен-  
іе и не споль трубы какъ первые,  
увидѣли, что преступникъ былъ совер-  
шенно безъ ума, и такъ нашли себя  
принужденными перемѣнить его нака-  
заніе, и заключить на вѣкъ въ тюрьму;  
тамъ же я видѣлъ его собственными  
моими глазами, нишею Г. Дювалъ, по-  
вѣстивующій о семъ дѣяніи въ своихъ  
твореніяхъ, и тамъ же послѣдовало съ  
нимъ страшное приключеніе, которое  
ниже сего усмотрите.

Бывъ заключенъ въ сей тюрьмѣ де-  
сять или двенадцать лѣтъ, Демонъ  
празности и скуки, вперилъ въ него  
желаніе узнать внутреннее образованіе  
своего плѣна, а особливо, что было у  
него въ брюхѣ. Взявъ спешливый обо-  
мокъ, который онъ досталъ не знаятъ  
какъ, обнаживъ себя болѣе нежели допо-  
ловины и сѣвъ на полъ разрѣзалъ себя

брюхо съ верху до низу, и выпавшій изъ онаго кишки, разтянулъ ихъ у себя на колѣнахъ чтобъ было удобнѣе ихъ разсматривать. Между тѣмъ какъ онъ разсматривалъ сей чудесный Лабиринтъ, тюремщикъ пришелъ къ нему съ его обыкновенною пищею, и видя сѣю странную разкладку началъ кричать изо всей силы, чтобъ пришли къ нему на помощь, въ числѣ прибѣжавшихъ, пищеніе Г. Дювалъ, былъ искусный лѣкарь, который принялся за любопытнаго отца Іоанна, вложилъ ему кишки шуда, гдѣ онъ были преждѣ и усиля въ немъ столь хорошо, что несчастный путешеникъ прожилъ еще пять лѣтъ послѣ сего дѣйсвія.

И сего довольно будетъ, для предварительнаго отвѣща на три задачи.

КОНЕЦЪ.



Сем





